



Pizzamel tipo 0, 10x1kg

1000 g

Et spesialmel for deg som like å lage din egen hjemmelagde pizza. Pizzamel tipo 0 er laget av spesielt utvalgte kornsorter og er ekstra finmalt etter italienske kriterier. Dette gir en smidig deig, som er lett å forme - perfekt til baking av pizzabunn.

Varenummer: 505001 | EPD-nummer: 4258331 | GTIN: 07020655050024



INFORMASJONSEIER:

Norgesmøllene AS

PRODUSENT:

Norgesmøllene AS

VAREMERKE:

MØLLERENS

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 952 58 782

elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no

102 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra MØLLERENS

Ingredienser

Hvetemel

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 505 kJ/ 360 kcal
Fett	1,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,10 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	75,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Kostfiber	2,70 g
Protein	10,10 g (31% *)
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Bakeblandinger
Varenummer	505001
EPD-nummer	4258331
GTIN	07020655050024
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	23.04.2015
Oppdatert dato	15.02.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes

Pizzabunn: 320 g / ca. 5 dl Pizzamel tipo 0 ½ ts salt ½ pose tørrgjær 2 ss olje 2 dl lunkent vann (ca. 38 °C). 1. Bland alle ingrediensene og elt i ca. 5 minutter i kjøkkenmaskin eller rør sammen for hånd. Juster om nødvendig deigen med mel/ vann, men la den være litt løs. 2. Hev deigen i 30 - 40 minutter, eller til dobbel størrelse. 3. Kjevle deigen ut på en plate med bakepapir. Etterhev deigen etter ønske, avhengig hvor tynn og sprø bunn du ønsker. Ingen etterheving gir tynnest og sprøest bunn. 4. Legg på ønsket fyll. 5. Stekes ved 250 °C i 10-15 minutter avhengig av ovn. Avkjøl på rist. TIPS TIL SPRØ BUNN: For å få en ekstra sprø og tynn pizzabunn benyttes en pizzastein. Varm pizzasteinen opp i stekeovnen før du legger på pizzaen. Ikke etterhev bunnen. Strø semulegryn på steinen før du legger på pizzaen for å unngå at den brenner seg fast. Stekes ved 225 °C i 10-15 minutter. Avkjøl på rist.